Instructions d’installation et d’utilisation avec conseils de cuisson

B08506 Foyer Quad 680

www.koenigworld.com

Service après-vente
DKB Household Switzerland AG
Grindelstrasse 3-5, CH-8303 Bassersdorf
Tél. 043 266 16 00 - Fax 043 266 16 10
Mail: servicecenter@dkbrands.com

30/10/12

Sommaire

..... page

Conseils importants 2

Instructions d'installation 3

Montage 4

Utilisation, entretien et garantie 5

Conseils de cuisson / Recettes 8

Conseils importants

1. Un montage inadéquat de votre foyer KOENIG peut être dangereux. Veuillez suivre exactement les instructions indiquées dans le manuel de montage.

2. Veuillez utiliser votre foyer KOENIG en plein air uniquement! Ne pas l'utiliser lors de forts vents.

3. Placer votre foyer KOENIG sur une surface plate et dure avant de l'utiliser. Ne pas placer le foyer sous un abri ou à moins de 150 cm environ de matériaux inflammables et ne pas le déplacer lorsqu'il est en fonctionnement.

4. Attention! Ne pas employer d'alcool, d'essence ou de liquides similaires pour l'allumage ou le rallumage. N'utiliser que des allume-feux disponibles en magasins et suivre le mode d'emploi du fabricant.

5. N'ajoutez jamais d'allumeur liquide dans un feu déjà allumé. Les allume-feux doivent être complètement brûlés avant de mettre les aliments à griller. Tenir les allume-feux hors de portée des enfants.

6. N'utiliser que des briquettes de charbon de bois conformes aux spécifications EN 1860/2.

7. Avant une première utilisation, laisser le charbon de bois brûler pendant 30 minutes dans le foyer et laisser refroidir.

8. Attendre qu'une fine couche de cendres se forme sur le dessus du combustible avant de placer la nourriture sur la grille (durée env. 30 minutes).

9. Attention! Ce foyer devient très chaud durant la cuisson et ne devrait donc jamais rester sans surveillance. Maintenir les enfants et les animaux domestiques hors de portée du barbecue.

10. Utiliser des gants pour manipuler la grille et des ustensiles à longues poignées, résistantes à la chaleur, pour protéger vos mains. Ne vous pencher jamais sur le feu ouvert. Les accessoires sont disponibles chez votre revendeur. Vous trouverez de plus amples informations en consultant notre site internet www.koenigworld.com.

11. Attendre que le charbon de bois soit complètement éteint et refroidi avant de l'éliminer de votre foyer KOENIG.

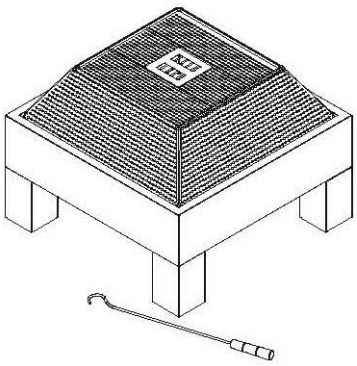
12. Votre foyer KOENIG et les accessoires doivent être nettoyés soigneusement et de manière régulière.

13. Contacter notre service après-vente pour les pièces de rechange ou pour l'entretien.

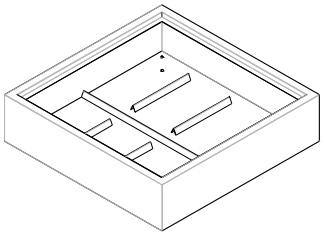
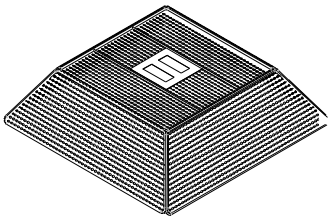
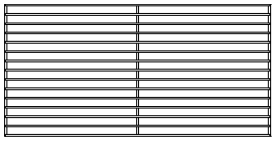
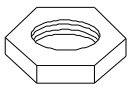
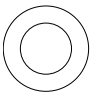
14. Nous vous conseiller d'utiliser une housse KOENIG (B08984) pour protéger votre foyer Quad 680 des influences climatiques. Housse disponible chez votre revendeur.

Conserver ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir s'y référer en cas de besoin.

Instructions d’installation



Eléments

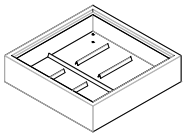
No:	Description:		Nombre:
A	Foyer		1
B	Couvercle		1
C	Grille de cuisson		2
D	Pieds		4
E	Ecrous		8
F	Rondelles		8
G	Crochet		1

Montage

Pour éviter de racloirs s.v.p. opté un sous-main douce.

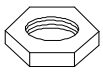
Dessin 1

Tourner le foyer (A) et placer le sur le sol, puis fixer les 4 pieds (D) au foyer (A) avec les 6 rondelles (F), et les écrous (E). Ensuite, le foyer peut être retourner et placer sur ses pieds.



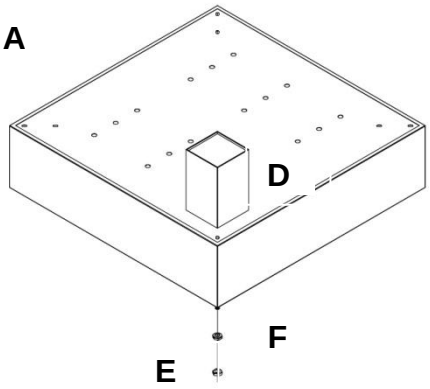
1 x A

4 x D



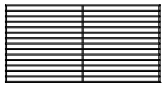
8 x E

8 x F

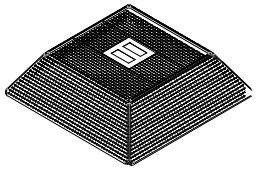


Dessin 2

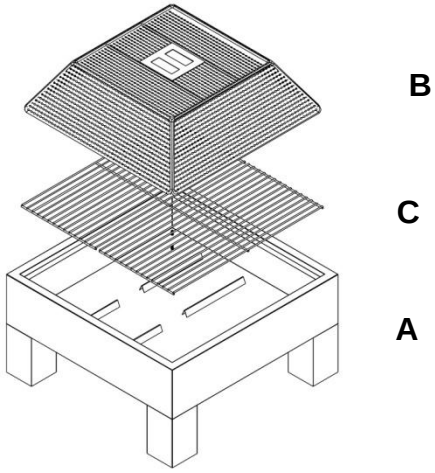
Placez la grille (C) sur le foyer (A).
Le foyer KOENIG est maintenant prêt pour l'usage.



2 x C



1 x B



Utilisation, entretien et garantie

Utilisation

1. Montage de votre foyer KOENIG selon les instructions d'installation.

2. Verser des briquettes à charbon de bois dans le foyer et les allumer à l'aide d'un allume-feux disponible aux magasins. Suivre le mode d'emploi du fabricant.

3. Lorsque le charbon de bois commence à brûler, rajouter des briquettes en forme de pyramide. Attention, ne pas trop remplir le foyer. Il ne doit être rempli qu'à 70% de sa contenance maximale avec du charbon de bois ou des briquettes à charbon de bois.

4. Attendre qu'une fine couche de cendres se forme sur le dessus du combustible avant de placer la nourriture sur la grille de cuisson (durée: env. 30 minutes).

5. Poser les aliments sur la grille chaude et griller selon recette ou utiliser votre foyer KOENIG comme un feu d'ambiance.

Nettoyage et entretien

Les soins et un nettoyage régulier prolongent la durée de vie de votre foyer KOENIG.

1. Attendre jusqu'à ce que votre foyer KOENIG soit refroidi et le charbon de bois complètement éteint. Pour plus de sécurité arroser avec de l'eau.

2. Enlever la grille de cuisson et les cendres de votre foyer KOENIG.

3. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de votre foyer KOENIG avec du savon doux ou avec un produit de nettoyage pour grils disponible en magasins. (Ne jamais utiliser d'outils coupants ou tranchants).

4. Rincer avec de l'eau et sécher votre foyer KOENIG avec un chiffon doux.

5. Pour nettoyer la grille de cuisson, attendre jusqu'à ce que les dépôts soient brûlés et transformés en cendres. Ils pourront être enlevés avec une brosse métallique de barbecue. La grille peut être lavée aussi avec du savon et de l'eau.

6. Après usage, ranger votre foyer KOENIG dans un endroit protégé des intempéries.
   (L'humidité peut provoquer la formation de rouille.)

7. Une fois par année au minimum, traiter votre foyer KOENIG avec de la couleur spécifique pour grils. Le foyer est en acier inoxydable, de plus il recouvert d'une couche résistante à la chaleur. Le foyer peut rouiller en cas d'égratignures (exactement comme pour les voitures). Cependant, il est facile de protéger votre foyer de la corrosion. Eliminer la rouille dans un premier temps, puis peindre votre foyer avec une couleur résistante à la chaleur. Votre foyer sera comme neuf. Suivre le mode d'emploi du fabricant.

Garantie

1. Garantie

En faisant l'acquisition d'un produit KOENIG auprès d'un revendeur agréé, vous bénéficiez, au-delà du produit lui-même, d'une garantie DKB Household Switzerland AG (ci-après désigné par DKB) dont les conditions sont décrites ci-dessous, et dont la durée peut aller jusqu'à 2 ans.
La garantie couvre exclusivement les défauts imputables aux matériaux et/ou à des défauts de fabrication, à condition que le produit acheté ait bien été utilisé conformément aux instructions données dans le manuel d'utilisation.

2. Procédure à suivre

Dès réception du matériel, veuillez vérifier à la fois son bon fonctionnement et son intégrité. Si le matériel acquis présente des défauts, merci de respecter la procédure décrite ci-dessous (Garantie de type Bring-In) :

- Dans les 30 jours qui suivent la détection du défaut, contactez votre revendeur* avec le produit / ou la pièce défectueuse, une preuve d'achat et le code de l'article**
- Expliquez le problème rencontré, en présentant l'article ou la pièce défectueuse, ou encore une photo.
- Après que le revendeur ou DKB a constaté le défaut, la garantie s'appliquera conformément au point 3 des présentes conditions (avec une réserve quant aux frais de transport ou d'expédition au client-utilisateur privé)

3. Couverture de la garantie

La garantie-fabricant de DKB prend effet le jour d'achat et ne concerne que le client final, utilisateur du produit. La garantie n'est applicable que sur présentation de la facture d'origine du produit.

Les prestations de garantie sont évaluées par DKB qui décide du moyen de remédiation : réparation du défaut, remplacement des pièces défectueuses, remplacement de l'appareil, ou encore, si le fonctionnement de l'appareil n'est pas compromis, en accordant une remise sur le prix d'achat. Les cas de garantie ne permettent en aucun cas à l'utilisateur de se rétracter de l'achat. Pendant la période de réparation, le client n'est pas en droit d'exiger un produit de remplacement.
L'exécution de la garantie n'entraîne pas la prolongation de sa durée, ni une réinitialisation de sa date de départ. Les éléments remplacés redeviennent la propriété de DKB. En cas d'échange du produit par un exemplaire neuf, la durée de la garantie est réinitialisée.

Les durées de garantie sont les suivantes :

- 2 années sur tous les défauts de fabrication ou de matériaux
- La garantie contre des défauts d'émaillage n'est applicable que dans les 30 jours suivant l'achat du produit. Elle ne concerne que les appareils neufs qui n'ont pas encore été utilisés.

4. Exclusions de garantie

La garantie ne couvrira aucun défaut, ni de matériau, ni de fabrication, dans le cadre énoncé par les présentes conditions, si le produit relève d'un des cas décrits ci-dessous :

- Usure normale liée à un emploi légitime du produit.
- Défauts ou dommages liés à une utilisation incorrecte ou négligée de l'appareil, à un mauvais montage ou à une tentative de réparation assurée par un personnel non agréé.
- Défauts ou dommages liés à un non-respect du manuel d'utilisation ou des conseils d'entretien (par exemple en cas de défaut lié à un mauvais montage ou à un entretien inapproprié de la surface émaillée ou de la grille, non-exécution du test d'étanchéité, etc.).
- Inégalités, différences de couleur de l'émaillage, ainsi que des défauts minimes (par exemple des points de pression dus à la production, sur le bord inférieur du couvercle ou sur certaines chaînes de suspente).
- Coloration et endommagement du produit (par exemple sur la peinture de surface) dus aux influences atmosphériques (y compris la grêle) ou à un stockage inapproprié du produit (abri non protégé contre les influences météo) ou encore à une utilisation inappropriée de produits chimiques.

- La formation de rouille ou d'une fine couche d'oxydation due aux influences atmosphériques ou à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- Défauts qui n'entravent ni ne réduisent l'utilisation du produit.
- Défauts sur les pièces d'usure, comme la grille.
- Défauts et/ou dommages provenant de modifications, d'utilisation non-conforme ou endommagement volontaire.
- Défauts et/ou dommages provenant d'un d'entretien inapproprié ou d'une réparation inadéquate.
- Défauts et/ou dommages provenant d'un manque d'entretien régulier.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages dus à une utilisation professionnelle du produit (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)

DKB exclut formellement de sa garantie toute autre prestation que celles qui sont décrites dans le présent document, à moins qu'une obligation ou responsabilité contraignante ne lui soit imposée par la législation applicable dans le pays. Cela concerne notamment le droit aux dommages et intérêts résultant de l'inexécution de l'obligation de garantie, le droit à la réparation de dommages consécutifs, des éventuelles pertes et dommages liés au transport, qui n'auraient pas été signalés au revendeur dans un délai de 30 jours après la réception du produit.

Les produits KOENIG font l'objet d'une évolution constante. Des modifications peuvent être entreprises sans avertissement préalable.

La marque commerciale enregistrée KOENIG est représentée par la société suivante :

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Suisse
www.dkbrands.com

* Vous trouverez la liste de nos partenaires officiels sur notre site internet www.koenigworld.com.

** Vous trouverez le code article sur l'emballage ou cet instruction d'installation et d'utilisation.

Conseils de cuisson

1. Des grillades en plein air, le mode de cuisson le plus apprécié sous toutes ses formes.

2. Préparer vos aliments à l'avance pour éviter les problèmes de réglage de temps. Si vous utilisez des marinades ou des épices, celles-ci doivent être appliquées avant de placer la viande sur la grille de cuisson. Sortir les grillades du réfrigérateur 30 à 40 minutes avant de les griller, afin qu'elles prennent la température ambiante. Faire mariner les grillades durant 2 heures. Avant de griller, sécher avec du papier de ménage les marinades trop liquides.

3. Ne saler pas trop la viande avant de la mettre sur le barbecue. Elle sera plus juteuse, si vous la salez en fin de cuisson.

4. Les légumes sont préparés de préférence dans une feuille d'aluminium pour conserver l'humidité. Le temps de cuisson des légumes sera similaire aux temps de cuisson sur un fourneau électrique.

5. Utiliser des pinces et non une fourchette pour tourner les steaks, afin d'éviter la perte des sucs et le désséchement de la viande. Réduire la chaleur quand la viande est bien dorée. Généralement, les steaks épais seront plus juteux.

6. Utiliser un thermomètre pour mesurer la température à l'intérieur de la viande, afin de savoir si elle est cuite.

Recettes

Steaks aux herbes

Ingrédients: 4 steaks (de 3 à 4 cm d'épaisseur), 1½ c. à soupe de basilic haché, 1 c. à soupe d'estragon haché, 1 c. à soupe de ciboulette finement coupée, 4 gousses d'ail pressées, sel, poivre.

Préparation: Ecraser l'ail et les fines herbes à l'aide d'une fourchette et les réduire en purée. Frotter les steaks sur les deux faces avec ce mélange. Faire mariner les steaks durant 2 heures. Avant de griller, sécher un peu avec du papier de ménage. Puis poser les steaks sur la grille et les faire saisir. Retourner les steaks et rôtir jusqu'au degré de cuisson voulu.

Pommes de terre "surprise"

Ingrédients: 6 pommes de terre moyennes, 6 c. à soupe de beurre fondu, sel, poivre, paprika, parmesan râpé.

Préparation: Partager les pommes de terre en deux, les arroser de beurre fondu, saupoudrer de sel, de poivre, de paprika et de parmesan. Poser les pièces sur des morceaux de feuille d'aluminium, fermer soigneusement la feuille et poser sur la grille. Griller 35 min. environ jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.